

## เอกสารอ้างอิง

- กรมปศุสัตว์. 2535. การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์. เอกสารประกอบการบรรยาย. กองบำรุงพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์ กรุงเทพฯ.
- กรมปศุสัตว์. 2547. รายงานสถานการณ์ปศุสัตว์แพะ (ออนไลน์). สืบค้นจาก [http://www.dld.go.th/transfer/situation/goat/goat\\_1\\_31\\_may\\_47htm](http://www.dld.go.th/transfer/situation/goat/goat_1_31_may_47htm). [20 ตุลาคม 2547]
- กรมปศุสัตว์. 2548. สถิติข้อมูลการปศุสัตว์แพะ (ออนไลน์). สืบค้นจาก [http://www.dld.go.th/ict/yearly/stat\\_2546/g\\_stst/goat.html](http://www.dld.go.th/ict/yearly/stat_2546/g_stst/goat.html) [25 พฤศจิกายน 2548]
- ชีพสุมน ชิตมณี. 2539. การผลิตไส้กรอกบดเนื้อแพะเสริมเนื้อวัว โปรตีนถั่วเหลือง ไขมันหมู หรือเนยขาว และทัศนคติของผู้บริโภค. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ชัยณรงค์ คันธพนิต. 2529. วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. ไทยวัฒนาพานิช. กรุงเทพมหานคร.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. 2538. องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร. ฟอรัมพรินติ้ง จำกัด. กรุงเทพมหานคร.
- ปรทิพย์ เกียรติกังวลไกล. 2532. การพัฒนากระบวนการผลิตและอายุการเก็บปลาสาวยรมควัน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พงศ์ธร พิทักษ์โกศลพงศ์. 2535. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กึ่งกุนเชียงคั่ว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ไพบุณย์ ธรรมรัตน์वासิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพมหานคร.

ภาณุรักษ์ คงคำและวิสุทธิ ทองช้อย. 2543. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หอยประมควัน. ปัญหาพิเศษ คณะ  
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิสิษฐ์. 2536. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. พิมพ์ครั้งที่ 2. สหมิตร  
ออฟเซต. กรุงเทพมหานคร.

วินัย ประลมภ์กาญจน์. 2532. คุณค่าทางโภชนาการของเนื้อแพะ. ว.สงขลานครินทร์. 11(2-4) :  
207-212.

วิวัฒน์ เขียวมนตรีและไพรัตน์ โสภโณดร. 2532. การศึกษากรรมวิธีการผลิตและอายุการเก็บรักษา  
ปลาฉลามหูดำรมควัน. ว.สงขลานครินทร์. 11 : 175-181.

วีระศักดิ์ สีหบุตร. 2538. คุณภาพการประกอบอาหารของเนื้อแพะและผลิตภัณฑ์เนื้อแพะบดเสริม  
ด้วยไขมันหมูและเนยขาว.วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต.มหาวิทยาลัยสงขลา  
นครินทร์.

สมเกียรติ สายธนู. 2528. ผลผลิตจากเนื้อแพะ. บทความทางวิชาการและงานวิจัยโครงการพัฒนา  
ศูนย์วิจัยแพะและแกะ. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.

ตัณชัย จตุรสีทธา. 2543. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. ชนบรรณาการพิมพ์. เชียงใหม่.

A.O.A.C. 2000. Official Methods of Analysis. 17<sup>th</sup> ed. The Scientific Association Dedicated to  
Analytical Excellence. Arlington.

Andres, A.I., Cava, R., Ventanas, J., Thovor, V. and Ruiz, J. 2004. Sensory characteristics of  
Iberian ham: Influence of salt content and processing conditions. Meat Sci. 68: 45-  
51.

Babiker, S. A., El Khider, I. A. and Shafie, S. A., 1990. Chemical composition and quality  
attributes of goat meat and lamb. Meat Sci. 28: 273-277.

- Borch, E., Kant-Muermans, M-L. and Blixt, Y. 1996. Bacterial spoilage of meat and cured meat products. *Food Micro.* 33: 103-120.
- Buege, J. A. and Aust, S. D. 1978. Microsomal lipid oxidation. *Methods Enz.* 52: 302-304.
- Bugueno, G., Escriche, I., Martinez-Navarrete, N., Camacho, M. M. and Chiralt, A. 2003. Influence of storage conditions on some physical and chemical properties of smoked salmon (*Salmo Salar*) processed by vacuum impregnation techniques. *Food Chem.* 81: 85-90.
- Cannon, J. E., Morgan, J. B., Schmidt, G. R., Tatum, J. D., Sofos, J. N., Smith, G. C., Delmore, R. J. and Williams, S. N. 1996. Growth and fresh meat quality characteristics of pigs supplemented with vitamin E. *J. Anim. Sci.* 74: 98-105.
- Cardinal, M., Knockaert, C., Torrissen, O., Sigurgisladottir, S., Morkore, T., Thomassen, M. and Vallet, J. L. 2001. Relation of smoking parameters to the yield, colour and sensory quality of smoked Atlantic salmon (*Salmo salar*). *Food Res. Int.* 34: 537-550.
- Cardinal, M., Cornet, J., Serot, T. and Baron, R. 2006. Effects of the smoking process on odour characteristics of smoked herring (*Clupea harengus*) and relationships with phenolic compound content. *Food Chem.* 96: 137-146.
- Chan, W. S., Toledo, R. T. and Deng, J. 1975. Effect of smoke house temperature, humidity and air flow on smoke penetration into fish muscle. *J. Food Sci.* 40: 240-243.
- Cheng, Q. and Sun, D. 2004. Quality of pork ham as affected by locations within sample, cooking methods and storage. *J. Food Eng.* 65: 551-556.

- Cosenza, G. H., Williams, S. K., Johnson, D. D., Sims, C. and McGowan, C. H. 2003. Development and evaluation of a cabrito smoked sausage product. *Meat Sci.* 64: 119-124.
- Devendra, C. 1988. The nutrition value of goat meat. *In* Goat Meat Production in Asia. (ed. C. Devendra). Proceeding of a workshop held in Tando Jam, Pakistan, 13-18 March 1988, pp. 76-86.
- Daun, H. 1979. Interaction of wood smoked component and foods. *Food Technol.* 33 (3): 66-71.
- Dugan, L. 1976. Lipids. *In* Principles of Food Science. (ed. O.R. Fennema). Marcel Dekker Inc. New York.
- Dzudie, T., Okubanjo, A., Beatrice, K.S. 2000. Effects of rigor state and curing time on quality of goat ham. *J. of Food Engineer.* 45: 147-151.
- Escriche, I., Bugueno, G., Martinez-Navarrete, N., Camacho, M. D. M. and Chiralt, A. 2003. Influence of storage conditions on some physical and chemical properties of smoked salmon (*Salmo salar*) processed by vacuum impregnation techniques. *Food Chem.* 81: 85-90.
- Fagbemi, L., Khezami, L. and Capart, R. 2001. Pyrolysis products from different biomass: application to the thermal cracking of tar. *Applied Energy.* 69: 293-306.
- Griffin, C. L., Orcutt, M. W., Riley, R. R., Smith, G. C., Savell, J. W. and Shelton, M. 1992. Evaluation of the palatability of lamb, mutton and chevon by sensory panels of various cultural backgrounds. *Small Rumin. Res.* 8: 67-74.

- Ha, J. K. and Lindsay, R. C., 1990. Distribution of volatile branched chain fatty acids in perinephric fats of various red meat species. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie*. 23: 433-440.
- Hollenbeck, C.M. 1994. Contribution of smoke flavourings to processed meat *In* Flavor of meat and meat products. (ed. F. Shahidi). Blackie Academic & Professional. Glasgow.
- Kannan, G., Kouakou, B. and Gelaye, S. 2001. Color changes reflecting myoglobin and lipid oxidation in chevon cuts during refrigerated display. *Small Rumin. Res.* 42: 67-75.
- Kernreich, M. R. and Issenberg, P. 1972. Determination of phenolic wood smoke components as trimethylsilyl ether. *J. Agric. Food Chem.* 20: 1109-1112.
- Kjallstrand, J. and Petersson, G. 2001. Phenolic antioxidants in alder smoke during industrial meat curing. *Food Chem.* 74: 85-89.
- Kolodziejska, I., Niecikowska, E., Januszewska, E. and Sikorski, Z. E. 2002. The microbial and sensory quality of mackerel hot smoked in mild conditions. *Lebnsn.-Wiss. u.-Technol.* 35: 87-92.
- Maga, J. A. 1988. *Smoke in food processing*. Florida: CRC Press.
- Magnusson, H. and Traustadottir, K. 1982. The microbial flora of vacuum packed smoked herring fillets. *J. Food Sci.* 17: 695-702.
- Murthy, T. R. K., Rao, V. K. and Natarajan, C. 1997. Effect of *Lactococcus lactis* var. *lactis* Biovar *diacetylactis* on bacterial counts, pH and total acidity of minced goat meat during refrigerated storage. *Meat Sci.* 47: 231-236.

- Nassu, R. T., Goncalves, L. A. G., Silva, M. A. A. P. and Beserra, F. J. 2003. Oxidative stability of fermented goat meat sausage with different levels of natural antioxidant. *Meat Sci.* 63: 43-49.
- Pike, M. I., Smith, G. C. and Capenter, Z. L. 1973. Palatability ratings for meat from goat and other meat animal species. *J. Anim. Sci.* 37: 269.
- Price, J. F. and Schweigert, B. S. 1971. *The Science of Meat and Meat Products*. 2<sup>nd</sup> ed. W.H. Freeman and Company. San Francisco.
- Ramarathnan, N., Osawa, T., Namiki, M., and Kawakishi, S. 1988. Chemical studies on novel rice hull antioxidants.1. isolation, fractionation and partial characterization. *J. Agric. Food Chem.* 36: 732-737.
- Ramirez, R. M., Morcuende, D., Estevez, M. and Cava, R. 2004. Effects of the type of frying with culinary fat and refrigerated storage on lipid oxidation and colour of fried pork loin chops. *Food Chem.* 88: 85-94.
- Rhee, K. S., Cho, S. H. and Pradahn, A. M. 1999. Composition, storage stability and sensory properties of expanded extrudates from blends of corn starch and goat meat, lamb, mutton, spent fowl meat, or beef. *Meat Sci.* 52: 135-141.
- Rhee, K. S. and Myers, C. E. 2003. Sensory properties and lipid oxidation in aerobically refrigerated cooked ground goat meat. *Meat Sci.* 66: 189-194.
- Rhee, K. S., Myers, C. E. and Waldron, D. F. 2003. Consumer sensory evaluation of plain and seasoned goat meat and beef products. *Meat Sci.* 65: 785-789.
- Ruiter, A. 1979. Colour of smoked foods. *Food Technol.* 33 (5): 54-63.

- Sampels, S., Pickova, J. and Wiklund, E. 2004. Fatty acids, antioxidants and oxidation stability of processed reindeer meat. *Meat Sci.* 67: 523-532.
- Schonfeldt, H. C., Naude, R. T., Bok, W., van Heerden, S. M., Smit, R. and Boshoff, E. 1993. Flavour and tenderness related quality characteristics of goat and sheep meat. *Meat Sci.* 34: 363-379.
- Serot, T., Baron, R., Knockaert, C. and Vallet, J. L. 2004. Effect of smoking processes on the content of 10 major phenolic compounds in smoked fillets of herring (*Cuplea harengus*). *Food Chem.* 85: 111-120.
- Smith, G. C., Carpenter, Z. L. and Shelton, M. 1978. Effects of age and quality level on the palatability of goat meat. *J. Anim. Sci.* 46: 1229-1235.
- Stolyhwo, A. and Sikorski, Z. E. 2005. Polycyclic aromatic hydrocarbons in smoked fish-a critical review. *Food Chem.* 91: 303-311.
- Van Dam, J. E. G., Oever, M. J. A. V., Keijsers, E. R. D., Putten, J. C. V., Anayron, C., Josol, F. and Peralta, A. 2005. Process for production of high density/high performance binderless boards from whole coconut husk Part 2 : coconut husk morphology composition and properties. *Industrial Crops and Products.* (In press).
- Wan Daud, W. M. A. and Wan Ali, W. S. 2004. Comparison on pore development of activated carbon produced from plam shell and coconut shell. *Bioresource Technology.* 93: 63-69.
- Warriss, P. D. 2000. Measuring Eating Quality. *In Meat Science an Introductory Text.* CABI Publishing, New York.
- Webb, E. C., Cassey, N. H. and Simela, L. 2005. Goat meat quality. *Small Rumin. Res.* 60: 153-166.

- Wong, E., Nixon, L. N. and Johnson, C. B. 1975. Volatile medium chain fatty acids and mutton flavour. *J. Agric. Food Sci.* 23: 495-498.
- Zhu, L. G. and Brewer, M. S., 1988. Discoloration of fresh pork as related to muscle and display conditions. *J. Food Sci.* 63: 763-767.
- Zotos, A., Petridis, D., Siskos, I. and Gougoulas, C. 2001. Production and quality assessment of a smoked tuna (*Euthymus affinis*) product. *J. Food Sci.* 66: 1184-1190.